MANUEL
D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT
CUISEUR-VAPEUR À GAZ
MODÈLE: GSX-10HE



CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.
70 OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, CANADA, M3N 1V9
TÉLÉPHONE: (416) 746-2358, FAX: (416) 746-8324
Imprimé au Canada

PIÈCE NUMÉRO 10128R1 2003-06-06

NOTES IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

Veuillez conserver ce manuel pour référence future.

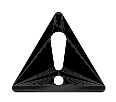
On ne doit pas tenter de faire fonctionner cet appareil pendant une panne d’électricité.

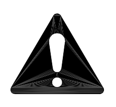
Des dégagement suffisant doivent éter respectés pour assurer un fonctionnement sécuritaire et adéquat.

Les alentours de l’appareil doivent étre maintenus dégagés et exempts de combustibles. Ne pas obstruer la circulation d’air pour la combustion et la ventilation.

Contacter l’usine, le représentant de l’usine ou votre agence de service pour effectuer l’entretien et les réparations, en cas de défaillance de l’appareil. Consulter les conditions de la garantie.

ATTENTION ACHETEUR: Veuillez afficher bien en vue les instructions à suivre au cas où une odeur de gaz serait détectée. Ces informations peuvent être obtenues de votre fournisseur local de gaz.

	**ESURE DE SÉCURITÉ: Ne pas entreposer ni utiliser d’essence ni autres vapeurs ou liquides inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

	**AVERTISSEMENT: L’installation, le réglage, la modification, la réparation ou l’entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d’installation, de fonctionnement et d’entretien avant de procéder à son installation ou entretien.**

L'APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL SEULEMENT, NON À UN USAGE DOMESTIQUE.

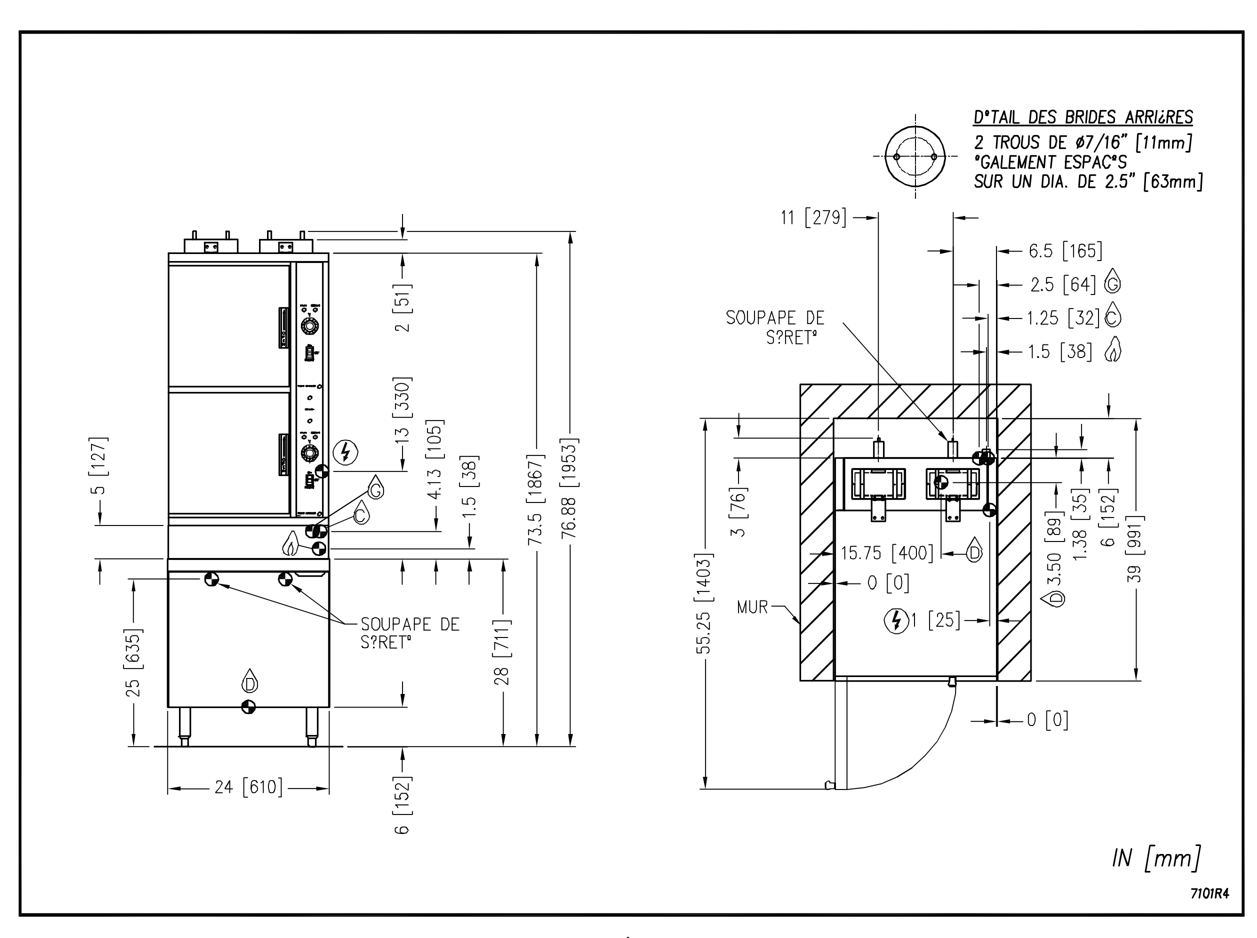
TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION PAGE

1.0 RACCORDEMENTS DE SERVICE

- (électrique) – ? MOINS D'AVIS CONTRAIRE, LA CONNEXION °LECTRIQUE SERA DE 120 VOLTS, 60 HZ, MONOPHAS° AVEC MISE ? LA TERRE (GROUND). FOURNI AVEC UN CORDON DE 4 1/2 PIEDS MUNI D'UNE FICHE ? 3 BROCHES. MAXIMUM DE 4.0 AMPS.
- (D) – DRAIN: 2" IPS CANALIS° JUSQU'AU DRAIN DE PLANCHER OUVERT. AUCUN RACCORDEMENT DIRECT. MAXIMUM DE 24" DE LONGUEUR AVANT LE DRAIN OUVERT (AUCUNE COURBURE, AUCUN COUDE).
- (gaz) – RACCORDEMENT DU GAZ: TUYAU D'ALIMENTATION DE 3/4"IPS REQUIS.
- (C) – EAU FROIDE DE CONDENSATION: TUBE DE 3/8" (10 mm) O.D. ? UNE PRESSION DE 25–50 LB/PO^2 (PSI) (170–345 kPa)
- (G) – EAU DE G°N°RATEUR: TUBE DE 3/8" (10 mm) O.D. ? UNE PRESSION DE 25–50 LB/PO^2 (PSI) (170–345 kPa)

MODÈLE	GAZ	BTU/HOUR	kW/HR	COLONNE D'EAU - PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ
GSX-10HE	*Naturel*	*190,000*	*56*	*Min. 6"(152 mm)*
	Propane	*190,000*	*56*	*Min. 12"(305 mm)*



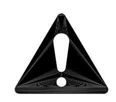
CROWN EST ENGAG°E DANS UNE POLITIQUE D'AM°LIORATION CONTINUELLE DE SES PRODUITS. LES SP°CIFICATIONS SONT SUJETTES ? CHANGEMENTS SANS PR°AVIS.

INSTALLATION

2.0 GÉNÉRAL

L'installation du gaz doit se conformer aux codes locaux, ou en l'absence des codes locaux, avec le "National Fuel Gas Code" - ANSI Z223.1/NFPA 54 - dernière édition. Au Canada, l'installation doit se conformer aux codes d'installation CAN/CGA-B149.1 (gaz naturel) ou CAN/CGA-B149.2 (gaz propane) et/ou les codes locaux.

La mise à la terre (Grounding) doit être effectuée en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence des codes locaux, avec le "National Electric Code" ANSI/NFPA 70. Au Canada, l'installation doit se conformer au «Code Canadien de l'Electricité» CSA C22.2.

	**AVERTISSEMENT: Mise à la Terre. Cet appareil est pourvu d'une fiche à trois broches dont une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche. (Pour unités 120 volts seulement.)**

LE SCHÉMA DE CÂBLAGE DE L'APPAREIL EST SITUÉ SUR LE PANNEAU LATÉRAL DROIT DU CUISEUR.

2.1 VENTILATEURS ET HOTTES DE VENTILATION:

Les hottes sont installées au-dessus des cuisinières, fours et autres pour assurer la ventilation. Il est souhaitable que la hotte excède l'appareil de 6" et qu'elle soit installée à 6' 6" du plancher. Les filtres doivent être installés à un angle de 45 degrés ou plus avec l'horizontale. Cette position empêche la graisse de dégoutter et facilite l'enlèvement de la graisse qui s'est accumulée dans le récipient installé avec le filtre.

Un puissant ventilateur d'évacuation peut causer un vide (vacuum) dans le local et peut nuire au bon fonctionnement des brûleurs et peut même éteindre les flammes des veilleuses. En pratiquant des ouvertures d'air d'une grandeur équivalente à la surface du ventilateur, le problème d'aspiration sera résolu. Avant de vérifier un appareil qui ne fonctionne pas convenablement, assurez-vous que le ventilateur est en position fermée (OFF).

2.2 VENTILATEUR MURAL:

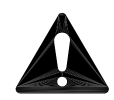
Le ventilateur mural devrait être installé au moins à deux pieds au-dessus de l'ouverture d'évacuation située au-dessus de l'appareil.

2.3 DÉGAGEMENTS:

Un dégagement suffisant doit être assuré dans l'allée, ainsi que sur le côté et l'arrière. Des dégagements suffisants doivent également être assurés pour alimenter les entrées d'air de la chambre de combustion et également pour faciliter le service. Pour un usage sur des planchers non combustibles.

Dégagements minimums des constructions combustibles et non combustibles:

0" sur le côté gauche,
0" sur le côté droit,
et 6" de l'arrière.

	**AVERTISSEMENT: Ces procédures doivent être suivies par une personne qualifiée, sinon la garantie sera annulée. Un drain de plancher atmosphérique (open gap) est requis directement au-dessous du drain de l'appareil.**

INSTALLATION

PROCÉDURE:

1. Déballer soigneusement. Signaler immédiatement tout dommage caché à la compagnie de transport.

2. Placer l'appareil à l'endroit désigné. Assurez-vous de respecter les dégagements minimums aux constructions combustibles et non combustibles.

3. Pour mettre de niveau, utiliser un niveau à bulle. Pour les appareils avec pattes sur brides, ancrer solidement au plancher en utilisant les dispositifs d'ancrage adéquats.

4. Sceller les boulons et les brides avec du Silastic ou un autre silicone équivalent.

5. Assurez-vous de laisser des dégagements suffisants pour le nettoyage, l'entretien et le service.

RACCORDEMENT DU GAZ:

1. La plaque signalétique située sur l'appareil, indique la sorte de gaz qui doit alimenter votre appareil. NE JAMAIS raccorder à une autre sorte de gaz.

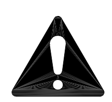
2. Une entrée 3/4" NPT est prévue à l'arrière pour le raccordement. Chaque compartiment est muni d'un régulateur de pression interne ajusté à 3.5" W.C. (colonne d'eau) de pression de tubulure pour le gaz naturel et 5" W.C. (colonne d'eau) pour le gaz propane. Utiliser le bouchon 1/8" NPT sur la tubulure du brûleur pour vérifier la pression.

Une alimentation de gaz adéquate est primordiale. Des conduits trop petits ou à basse pression vont restreindre le volume de gaz nécessaire à un bon fonctionnement. Nous recommandons une pression d'alimentation constante, entre 6" W.C. et 14" W.C. (colonne d'eau) pour le gaz naturel, et entre 7" W.C. et 14" W.C. pour le gaz propane.

Lorsque tous les appareils fonctionnent simultanément, la pression de tubulure de tous ces appareils ne devrait pas afficher de chute appréciable. Des fluctuations supérieures à 25% sur le gaz naturel, et à 10% sur le gaz propane, vont créer des problèmes et affecter le fonctionnement des brûleurs. Contactez votre compagnie de gaz pour les grosseurs adéquates de conduits d'alimentation.

Purger le conduit d'alimentation afin d'y enlever les poussières, saletés ou autre corps étranger avant de raccorder le conduit à l'unité. Pour les raccords filetés, utiliser une pâte à joints de tuyaux qui est approuvée pour un usage avec le gaz propane. Un robinet d'arrêt de gaz manuel est fourni pour chaque compartiment.

Vérifier soigneusement tous les raccords de tuyaux contre les fuites de gaz.

	**INSTALLATION**: **Utiliser seulement de l'eau savonneuse pour vérifier toutes les sortes de gaz. Ne jamais utiliser une flamme vive pour déceler les fuites de gaz.** **Tous les raccords doivent être vérifiés contre les fuites, une fois que l'unité a fonctionné.**

ATTENTION: Cet appareil doit être séparé de la tuyauterie d'alimentation de gaz, en fermant sa (ses) soupape(s) d'arrêt manuelle individuelle durant tous les tests de pression de la tuyauterie d'alimentation de gaz, à des pressions d'essai supérieures à 1/2 LB PO² (3.45 kPa) (13.4 PO. Col. d'Eau).

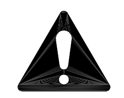
NOTE: Lorsque requis, les conduits d'évent du régulateur de pression de l'appareil seront installés à l'extérieur en conformité avec les codes locaux ou, en l'absence des codes locaux, avec le «National Fuel Gas Code» ANSI Z223.1 ou le «Code d'Installation du Gaz Naturel» CAN/CGA-B149.1 ou le «Code d'Installation du Gaz Propane» CAN/CGA-B149.2, si applicable.

CONNEXION ÉLECTRIQUE:

120 VAC - 60 Hz - Monophasé

Les appareils avec ces spécifications sont équipés d'un cordon à trois fils muni d'une fiche à trois broches, laquelle s'adapte à toutes les prises de courant standard 120V à trois broches, mises à la terre (GND). Chaque unité nécessite une alimentation de 15 ampères individuelle.

RACCORDEMENTS DE PLOMBERIE:

	**AVERTISSEMENT: Les raccordements de plomberie doivent se conformer aux codes applicables de plomberie, de sécurité et d'hygiène.**

Deux canalisations d'eau sont fournies. Raccorder les canalisations d'alimentation d'eau aux tubes de cuivre 3/8" à l'arrière du cuiseur.

Une entrée sert à l'alimentation d'eau du générateur et l'autre sert à l'eau froide de condensation pour refroidir la vapeur qui pénètre dans le drain.

RACCORDEMENTS DU DRAIN:

L'appareil est muni d'un drain de 2" IPS. Fournir un drain de type ouvert (atmosphérique).

CONDENSEUR À EAU FROIDE:

Le cuiseur est équipé d'un condenseur à eau froide, à l'arrière de la chambre de cuisson, lequel condense la vapeur avant qu'elle ne pénètre dans le drain. Le cuiseur assure sa propre ventilation par la pression négative créée par le drainage de l'eau du condenseur. Cette pression négative prévient les fuites de vapeur autour de la garniture de porte et assure une bonne distribution de la vapeur dans le compartiment de cuisson. Les fuites de vapeur autour de la porte peuvent être le résultat d'un drain bouché ou mal installé.

TRAITEMENT DE L'EAU:

Il est important que l'eau qui alimente le générateur soit adoucie, sans dépasser 2.0 grains de dureté avec un pH entre 6 et 7.5. On peut facilement obtenir ce degré de dureté en utilisant un adoucisseur d'eau adéquatement entretenu. L'utilisation d'un compteur d'eau déterminera la consommation d'eau et la durée d'utilisation avant que l'appareil ne soit rechargé. Le non-respect de ces conditions pour l'eau peut annuler la garantie!

L'eau non traitée contient des dépôts calcaires qui produisent des minéraux qui se précipitent sur les surfaces internes du générateur de vapeur. À cause de la température très élevée du générateur, ces minéraux peuvent «cuire» sur les surfaces et les composants. Il peut en résulter un bris prématuré des composants et une durée de vie abrégée pour l'appareil.

Les sondes de niveau d'eau deviennent donc enduites de calcaire. Ainsi, la sonde de métal qui capte le niveau d'eau devient recouverte de calcaire et ce calcaire peut faire un «pont» en recouvrant également l'isolant de la sonde. Une fois que ce calcaire devient mouillé, le contrôle de niveau d'eau n'est plus capable de maintenir le niveau d'eau adéquat dans le générateur de vapeur.

NOTE: Les TAMIS et les FILTRES ne POURRONT PAS extraire les minéraux de l'eau.

3.0 VÉRIFICATION DE LA PERFORMANCE

	**AVERTISSEMENT: Le cuiseur et ses pièces sont chaudes! Veuillez prendre garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation du cuiseur. Le compartiment de cuisson contient de la vapeur vive! Éloignez-vous de la porte lorsque vous l'ouvrez!**

Une fois le cuiseur installé et que les raccordements mécaniques ont été effectués, vérifiez-le entièrement avant de le faire fonctionner.

1. Assurez-vous que les raccordements de l'eau, du drain, de l'électricité et du gaz ont été effectués.

2. Mettre en marche l'interrupteur principal (ON).

3. Vérifiez si le voyant «IGNITION» s'allume et effectue des cycles Marche et Arrêt (ON et OFF).

4. Environ 15 minutes plus tard, le voyant «READY» devrait s'allumer, signifiant que l'eau a atteint la température de 205°F (97°C). Lorsque le voyant «READY» s'allume, régler la minuterie à la position «5 minutes». Ouvrez la porte; la vapeur ne doit pas entrer dans le compartiment et le voyant «COOKING» doit être éteint.

5. Fermer la porte du compartiment. Le voyant «COOKING» devrait maintenant s'allumer et environ 45 secondes plus tard, on devrait entendre la vapeur entrer dans le compartiment.

6. Après cinq minutes de fonctionnement, vérifiez le drain et assurez-vous que l'eau froide du condenseur s'écoule dans le drain.

7. Ouvrir la porte du compartiment; l'alimentation de vapeur doit être coupée. Le voyant «READY» devrait s'allumer et le voyant «COOKING» devrait s'éteindre.

8. Fermer la porte du compartiment et terminer le cycle de cuisson. Lorsque la minuterie atteint la position «0», un avertisseur retentira pour annoncer la fin du cycle de cuisson. L'avertisseur doit être manuellement arrêté en réglant la minuterie en position «OFF».

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

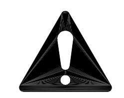
1. Vérifiez l'alimentation d'électricité, de gaz et d'eau.

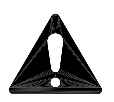
2. Mettre l'interrupteur en marche (ON).

3. Les réservoirs du générateur de vapeur commenceront à se remplir d'eau.

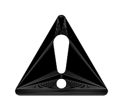
4. Une fois que le niveau d'eau adéquat aura été atteint, le voyant d'ignition s'allumera et devrait demeurer allumé jusqu'à ce que le voyant «Ready» s'allume.

5. Le cuiseur est maintenant prêt à utiliser.

	**AVERTISSEMENT: Dans l'éventualité d’une panne d’allumage du brûleur principal, on doit effectuer une purge de 5 minutes avant de rétablir l’allumage.**

	**AVERTISSEMENT: Dans l’éventualité où une odeur de gas serait détectée, fermer l’appareil à la soupape d’arrêt principale et contacter votre fournisseur de gas pour le service.**

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

	**AVERTISSEMENT: Le cuiseur et ses pièces sont chaudes! Veuillez prendre garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation du cuiseur. Le compartiment de cuisson contient de la vapeur vive! Éloignez-vous de la porte lorsque vous l'ouvrez!**

Votre cuiseur a été pré-réglé en usine à l'état «ON» afin de maintenir la température de l'eau pendant la phase «READY» à environ 205°F (97°C), juste au-dessous du point d'ébullition de l'eau.

CONTRÔLES

Voyant Ready (Prêt):

Lorsqu'il est allumé, indique que le générateur de vapeur a atteint 205°F (97°C) et qu'il est maintenant prêt pour le cycle de cuisson.

Voyant Cooking (Cuisson):

Lorsqu'il est allumé, indique qu'un cycle de cuisson est amorcé.

Timer (Minuterie):

Règle le temps de cuisson (0 à 60 minutes) - la cuisson à vapeur débutera lorsque la porte sera fermée. Le cycle de cuisson sera interrompu si la porte est ouverte pendant la cuisson; la cuisson se continue en fermant la porte.

ON (Marche):

Le générateur de vapeur se remplit automatiquement et commence à chauffer pour atteindre la température pré-réglée. Un voyant rouge s'allume sur l'interrupteur principal.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

DELIME (Détartrage): (Caractéristique facultative)

Ferme la soupape du drain pendant que le liquide CLR (détartrant) est versé dans le générateur de vapeur pendant la procédure de détartrage. Un voyant orange s'allume sur l'interrupteur principal.

OFF (Arrêt):

Le générateur de vapeur se purge de son contenu. Aucun voyant ne s'allume.

Delime Generator Light (Caractéristique facultative)

(Voyant avertisseur pour détartrer le générateur):

Indique que des dépôts calcaires (chaux) se sont accumulés dans le générateur de vapeur et qu'une opération de DÉTARTRAGE devrait être effectuée le plus rapidement possible.

Ignition Light (Voyant d'allumage):

Lorsqu'il est allumé, indique que les brûleurs ont été allumés et qu'ils chauffent la bouilloire du générateur de vapeur.

PROCÉDURE D'ARRÊT

NOTE

Chaque compartiment de cuisson possède son propre générateur de vapeur et ses propres contrôles; ils peuvent donc être utilisés séparément.

ARRÊT TEMPORAIRE

a. Régler la minuterie en position fermée (OFF) et laisser la porte entrouverte.

ARRÊT COMPLET

a. Régler la minuterie en position fermée (OFF) et fermer (OFF) l'interrupteur électrique. Le générateur de vapeur se purgera automatiquement de son contenu.

b. Fermer (OFF) l'alimentation d'eau.

c. Fermer (OFF) le robinet d'arrêt de gaz manuel.

d. Débrancher l'alimentation électrique.

LA CUISSON À VAPEUR

Votre cuiseur à vapeur cuit avec efficacité les légumes et autres aliments pour un service immédiat. La cuisson à vapeur devrait être soigneusement contrôlée et minutée. Essayer de minimiser les périodes d'attente (réchaud) afin de réaliser des plats appétissants et savoureux. Au départ, ne préparer et cuire que de petites quantités suffisantes pour débuter le service. Ensuite, cuire des quantités supplémentaires au gré de la demande. Séparer les aliments congelés en petits morceaux pour permettre une cuisson plus efficace.

On devra utiliser un couvercle de récipient pour les plats précuits congelés qui nécessitent une cuisson de plus de 15 minutes et qui, en plus, ne peuvent être cuits dans leur emballage original. Lorsqu'un couvercle est utilisé, on devra ajouter un tiers (1/3) additionnel au temps de cuisson demandé.

Le temps de cuisson des aliments congelés dépend de la quantité de décongélation requise. Si le temps le permet, faire décongeler les aliments pendant la nuit au réfrigérateur. Ceci raccourcira le temps de cuisson.

PRÉPARATION

Préparer les légumes, les fruits, les viandes, fruits de mer et la volaille de la façon habituelle en les nettoyant, en les tranchant, enlevant les tiges, etc. Cuire les légumes à racine dans un récipient perforé si vous ne désirez pas conserver les jus. Les liquides peuvent être recueillis dans un récipient non perforé 12" x 20" placé au-dessous d'un récipient perforé. Les récipients perforés sont utilisés pour les saucisses de Francfort, les saucisses hot-dog et aliments similaires, lorsque vous ne désirez pas conserver les jus.

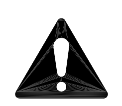
Les récipients non perforés sont utilisés pour la cuisson des pudding, du riz et des céréales de déjeuner (gruau). Les légumes et les fruits sont cuits dans leur propre jus, dans un récipient non perforé. Les viandes et volailles sont également cuits dans des récipients non perforés afin de conserver leur propre jus ou de retenir le bouillon. Les aliments en conserves peuvent être chauffés dans leur contenant ouvert (conserves placées dans un récipient non perforé de 12" x 20") ou leur contenu peut être versé dans des récipients non perforés.

RÉCIPIENTS

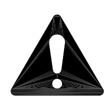
Le compartiment du cuiseur est conçu pour recevoir les combinaisons de récipients standard 12" x 20" (perforés ou non perforés). Chaque compartiment peut contenir dix récipients de 1" de profondeur, 5 de 2 1/2", trois de 4" ou deux de 6".

5.0 GUIDE DE DÉPANNAGE

RÉGLAGES

	**AVERTISSEMENT: Au moins deux fois par année, assurez-vous la visite d'un technicien de service autorisé pour effectuer le nettoyage et le réglage de votre appareil, cedi afin d'en retirer une efficacité maximale.**

Tous les appareils sont réglés et ajustés en usine. En cas de problèmes de fonctionnement lors de la mise en marche initiale, vérifier si la sorte de gaz et la pression de tubulure de votre alimentation sont les mêmes que celles requises sur la plaque signalétique.

	**AVERTISSEMENT: Les réglages et travaux de service ne doivent être effectués que par un technicien qualifié qui possède l'expérience et la connaissance du fonctionnement des appareils de cuisson à gaz commerciaux. Toutefois, pour certifier votre décision, veuillez contacter votre agence de service autorisée pour un travail fiable, des conseils pertinents ou autre assistance et pour obtenir les pièces d'origine du fabricant.**

DÉPANNAGE

Les brûleurs ne s'allument pas:

1. L'alimentation de gaz de l'appareil est fermée (OFF).
2. L'interrupteur électrique n'est pas en marche (ON).
3. La sonde du générateur de vapeur ne détecte pas le niveau d'eau, ne pourra pas faire allumer les brûleurs.
4. L'allumeur ne fonctionne pas.
5. La soupape de combinaison de gaz ne «s'ouvre» pas.

DÉPANNAGE

Les brûleurs produisent des dépôts de carbone:

1. L'orifice n'est pas du bon diamètre.
2. Alimentation de gaz incorrecte (sorte de gaz).
3. Pression d'alimentation incorrecte.

L'eau inonde le compartiment de cuisson:

1. Court-circuit entre le métal de la sonde de niveau et sa gaine isolante dans le générateur de vapeur.
2. Accumulation excessive de calcaire sur la sonde de métal.
3. La valve solénoïde de remplissage d'eau est ouverte, bouchée ou défectueuse.

Ces problèmes sont les graves symptômes de la nocivité de l'eau! On devra apporter des correctifs immédiatement à cette situation afin d'éviter d'endommager les composants et de nuire à la performance du cuiseur.

Pertes de vapeur autour de la porte:

1. Vérifier si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé.
2. Les joints d'étanchéité peuvent être ajustés au besoin, en tournant les vis de la plaque du joint dans le sens anti-horaire (CCW).

DÉPANNAGE

L'eau s'accumule dans le compartiment:

1.Le drain du compartiment est bouché.

L'eau s'écoule par le drain pendant que l'appareil est arrêté:

1. La valve solénoïde du condenseur ne se ferme pas. Vérifier si du calcaire ou des corps étrangers se sont logés dans le diaphragme ou dans le bâti de la valve solénoïde du condenseur.

Le générateur de vapeur n'est pas alimenté en eau:

1. L'alimentation d'eau est fermée (OFF).

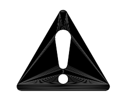
2. La pression d'alimentation d'eau est trop basse.

3. La valve solénoïde de remplissage est défectueuse.

4. Les sondes sont court-circuitées ou ne peuvent détecter l'eau et, de cette façon, ne peuvent faire fonctionner la valve solénoïde de remplissage.

5. Assurez-vous que le solénoïde du drain est bien fermé.

6.0 ENTRETIEN PÉRIODIQUE

	**ATTENTION: Comme précaution sécuritaire, toujours débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de nettoyage ou de service.**

NETTOYAGE

À la fin de chaque journée, ou entre les cuissons, si nécessaire:

1. Fermer (OFF) l'interrupteur principal.

2. Enlever les récipients et glissières du compartiment pour les laver dans l'évier.

3. Laver l'intérieur du compartiment à l'eau claire.

4. Pour nettoyer la partie exposée du joint d'étanchéité de la porte, utiliser de l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une éponge. Rincer à l'eau tiède claire et essuyer avec un linge sec.

   Essuyer les surfaces en contact avec le joint d'étanchéité en utilisant un linge ou une éponge et de l'eau tiède savonneuse. Rincer à l'eau tiède claire et essuyer avec un linge sec. Ne pas appliquer d'huile végétale, ni de solvant ou lubrifiant à base de pétrole sur le joint d'étanchéité de la porte ou sur les surfaces en contact avec le joint d'étanchéité de la porte.

5. Pour prévenir le blocage du drain de compartiment, enlever toutes les particules solides qui s'y accumulent.

   Assurez-vous que le drain du compartiment de cuisson fonctionne librement. À la fin de la journée, après la cuisson d'aliments produisant de la graisse, faire fonctionner le cuiseur à vapeur pendant 30 minutes avec son compartiment vide; ou encore, vous pouvez verser 1/2 gallon d'eau tiède savonneuse dans le drain, suivi de 1/2 gallon d'eau tiède claire.

6. Laisser la porte entrouverte lorsque le cuiseur n'est pas utilisé.

NETTOYAGE

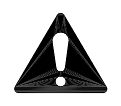
Nettoyage hebdomadaire, ou plus fréquent, si nécessaire:

1. Nettoyer l'extérieur avec un linge humide et polir avec un linge sec et doux.

2. Pour enlever les décolorations, utiliser un détergent non-abrasif.

3. Nettoyer autour du mélangeur d'air du brûleur et de l'orifice, si des poussières ou peluches s'y sont accumulées.

ENTRETIEN

	**ATTENTION: Le cuiseur et ses pièces sont chaudes! Veuillez prendre garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation du cuiseur. Le compartiment de cuisson contient de la vapeur vive! Éloignez-vous de la porte lorsque vous l'ouvrez!**

Il est **FORTEMENT DÉCONSEILLÉ** d'utiliser des produits de nettoyage qui contiennent des agents corrosifs!

L'utilisation de produits de nettoyage qui contiennent des chlorures, des acides ou des sels crée une condition corrosive. Ces produits peuvent causer des piqûres (pitting) et autres sortes de corrosion après une certaine période d'utilisation; ceci raccourcira la durée de vie de l'appareil.

Veuillez noter que les cas de piqûres (pitting) et autres sortes de corrosion ne sont pas couverts par la garantie.

Suivre les instructions de nettoyage recommandées. Utiliser un détergent doux, de l'eau tiède et ensuite rincer à fond.

NE JAMAIS VAPORISER OU INTRODUIRE DE L'EAU DANS LES CONTRÔLES ÉLECTRIQUES!

NETTOYAGE

QUOTIDIEN:

Laver toutes les surfaces visibles et accessibles.

MENSUEL:

Nettoyer autour des mélangeurs d'air des brûleurs et des panneaux à persiennes, si parfois la graisse ou les poussières s'y sont accumulées.

ENTRETIEN

En respectant les procédures quotidiennes et périodiques d'entretien, vous pourrez allonger la durée de vie de votre équipement. Les appareils soumis à des conditions climatiques spéciales (e.g. air salin), peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent et plus à fond, sinon la durée de vie de l'appareil pourrait en être affectée défavorablement.

ACIER INOXYDABLE

Pour enlever la poussière, la graisse ou autre résidu collé sur l'acier inoxydable, utiliser un savon ordinaire et de l'eau (avec ou sans détergent) à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Assécher à fond avec un linge propre. Ne jamais utiliser de vinaigre ou de détergents corrosifs.

Pour enlever la graisse et les éclaboussures d'aliments ou les vapeurs condensées qui ont cuit sur l'appareil, appliquer du détergent sur un linge humide ou une éponge et frotter le métal dans le sens du grain de polissage. En frottant le plus doucement possible de cette façon (sens des lignes) on ne ternira pas le fini de l'acier inoxydable. **NE JAMAIS FROTTER EN MOUVEMENT CIRCULAIRE.**

Le calcaire et les dépôts brûlés qui ne peuvent être enlevés de la façon expliquée ci-haut, peuvent être enlevés en frottant la surface avec un tampon **SCOTCH-BRITE** ou un tampon en **ACIER INOXYDABLE**. **NE JAMAIS UTILISER DE LAINE D'ACIER**, parce que les particules de fer incrustées dans la surface rouilleront et finiront par altérer le fini. **NE JAMAIS UTILISER DE BROSSE D'ACIER, DE TAMPONS RÉCURANTS EN ACIER (EXCEPTÉ EN ACIER INOXYDABLE), DE GRATTOIR, LIME OU AUTRES OUTILS EN ACIER.** Les surfaces qui sont ternies vont accumuler la poussière plus rapidement et vont devenir plus difficiles à nettoyer. Ces surfaces endommagées peuvent devenir plus vulnérables à une attaque de la corrosion. Un repolissage serait alors requis.

POUR ENLEVER LA DÉCOLORATION:

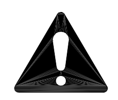
Des zones foncées apparaissent quelquefois sur l'acier inoxydable lorsque la surface a été soumise à une chaleur excessive. Ces zones foncées sont causées par l'épaississement de la surface de protection de l'acier inoxydable et ne sont pas nuisibles. La décoloration peut être enlevée de la façon expliquée précédemment. Pour une décoloration plus marquée, on devra frotter d'une façon plus vigoureuse dans le sens du grain du métal, en utilisant un tampon **SCOTCH-BRITE** ou un tampon en **ACIER INOXYDABLE** combiné à un détergent en poudre. La décoloration peut être diminuée en éliminant ou en réduisant, lorsque possible, la chaleur à l'équipement pendant les périodes tranquilles.

ENLÈVEMENT DES DÉPÔTS CALCAIRES:

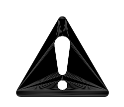
Il est recommandé qu'un détartrage soit effectué sur votre cuiseur à vapeur une fois par mois, ou plus souvent si nécessaire.

S'il s'avère nécessaire d'enlever une grosse accumulation de dépôts calcaires dans votre cuiseur, utilisez le détartrant «CLR TREATMENT KIT» disponible chez votre agent de service autorisé.

Avant de commencer la procédure de détartrage, assurez-vous que l'eau ne déborde pas dans le compartiment de cuisson.

	**NOTE: Lorsque le voyant de détartrage s'allume, il n'est pas nécessaire de tout arrêter immédiatement pour faire le détartrage du générateur de vapeur. Toutefois, le générateur de vapeur devrait être détartré dans les plus brefs délais!**

7.0 PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE

	**AVERTISSEMENT: Veuillez lire et suivre le mode d'emploi apparaissant sur la bouteille de «CLR». Utilisez des gants de plastique ou de caoutchouc pour éviter le contact avec la peau. Si le détartrant «CLR» entre en contact avec la peau, rincez à l'eau claire.**

1. Purger complètement le générateur de vapeur en plaçant l'interrupteur on/off à ARRÊT (OFF). Régler la minuterie du cuiseur à «0».

2. Régler l'interrupteur on/off à DÉTARTRAGE (DELIME).

3. Dévisser le bouchon de l'accès de détartrage situé à l'avant du générateur. Visser l'entonnoir de détartrage fourni avec l'appareil, en vous assurant que l'entonnoir est en position verticale. Verser 20 onces de détartrant «CLR» dans le générateur; verser lentement pour éviter un déversement. Enlever l'entonnoir et visser solidement le bouchon de l'accès de détartrage. Régler l'interrupteur on/off en position Marche (ON).

4. Faire fonctionner le cuiseur au cycle «READY» (PRÊT) pendant 30 minutes, ensuite fermer (OFF) l'interrupteur on/off et laisser le générateur évacuer son contenu.

5. Cycle de rinçage. Mettre l'interrupteur on/off en marche (ON). Lorsque le voyant «READY» (PRÊT) s'allume, fermer l'interrupteur (OFF) pour rincer le générateur. Répéter cette étape trois fois afin de rincer complètement le générateur.

6. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur. Utiliser un mélange de savon doux et d'eau. Rincer à l'eau claire. Sécher avec un linge sec. **LAISSER LA PORTE DU COMPARTIMENT OUVERTE QUAND L'APPAREIL N'EST PAS UTILISÉ.**

Le cuiseur est maintenant prêt à être utilisé. Fermer (OFF) pour un arrêt jusqu'au lendemain.